

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: 45 mm breite Kolonelzeile 25 Groschen, 90 mm br. Reklamezeile 100 Groschen, Deutschld 25 bz. 100 Goldpfg., Danzig 25 bzw. 100 Danz. Pfg.

Nr. 23. Bromberg, den 16. November 1924.

Die Bedeutung der Motorpflüge.

Von Traugott Deutschmann.

Die Not der jetzigen Zeit zwingt den Landwirt, möglichst auf Ersparnisse bei den Produktionskosten zu sinnen. Während in den letzten Jahren das reichlich vorhandene Geld, das von Tag zu Tag an Wert sank, vielfach für Spazierwagen und Automobile angelegt wurde, sucht man heute möglichst Maschinen und Geräte zu beschaffen, welche die Qualität der Arbeit erhöhen oder die Kosten verringern, wenn das Geld dazu auch in den seltensten Fällen dazu da sein dürfte. Besonders erwünschte Ersparnisse an Gespanntieren drängen auf Anschaffung von Zugmaschinen zum Landbau.

Der Dampfpflug ist trotz aller neuen Erfindungen wohl immer noch die zuverlässigste, am besten arbeitende Zugmaschine. Die hohen Anschaffungskosten, das bedeutende Eigengewicht machen den Ankauf leider nur dem sehr leistungsfähigen Großgrundbesitz oder den zu diesem Zweck gebildeten Genossenschaften möglich. Der Motorschlepper oder -Pflug ist daher in den letzten Jahrzehnten ein vorzüglicher Ersatz für den Dampfpflug geworden. Dadurch, daß der Pflug dem Motor angehängt wird, oder mit diesem starr verbunden ist, bedarf er nur einer Zugmaschine. Der Betriebsstoff dazu ist leichter heranzuschaffen, auch fällt das Wasserfahren fort, wodurch Gespann und Kutscher frei bleibt. Der Motorschlepper oder -Pflug läßt sich für geringere Zugleistung konstruieren, die Anschaffungskosten sind daher wesentlich niedriger, so daß es auch dem kleineren Landwirt mit einem Besitz von 150 bis 300 Morgen möglich wird, sich einen solchen anzuschaffen.

Das Sprichwort sagt: „Wer die Wahl hat, hat die Qual." Es ist heute eine Anzahl bedeutender Firmen vorhanden, welche Spezialmotore für den Schlepperdienst von Ackerbaumaschinen produzieren. Für den Landwirt in Polen werden hauptsächlich die Fabrikate deutscher und amerikanischer Fabriken in Frage kommen. In Deutschland verteilt sich die Produktion auf eine Anzahl erstklassiger Motorbaufabriken und Firmen, welche Fabrikate minderer Qualität auf den Markt bringen. In Amerika ist für die Zugmotorfabrikation der Motor-König Fordson maßgebend. Schon seit Jahren ist der amerikanische Großindustrielle bemüht, seine Fabrikate auf dem Kontinent einzubürgern und tatsächlich ist es durch die durch die Typenfabrikation ermöglichten niedrigen Preise auch vielfach erreicht, sie in manchen Ländern heimisch zu machen. Neuerdings wird eine starke Propaganda entwickelt, die Fordson-Schlepper mit Hilfe der niedrigen Preise auch in Polen einzuführen. Auch kleinere Landwirte haben sich solche Motorschlepper angeschafft, um sie für Ackerbestellung und auch als Antriebskraft für Dreschmaschinen zu verwenden. Wie hiesige praktische Landwirte urteilen, ist der Fordson-Schlepper als Zugmaschine zu leicht und vermag der Pflugfurche nicht eine ausreichende Tiefe zu geben. Es wird von den Maschinenhändlern vielfach eine Arbeitsleistung von 10 Morgen pro Tag angegeben.

Es dürfte daher vorteilhaft sein, das Urteil eines unparteiischen Sachverständigen auf dem Gebiete der landwirtschaftlichen Maschinenkunde, Professor Dr. Martiny in Halle, kennenzulernen. Auf die Briefkastenanfrage in der „Illustrierten Landwirtschaftlichen Zeitung", Berlin, wird folgendes ausgeführt: „Welche Erfahrungen haben Berufskollegen mit dem Fordtrecker gemacht? Mit welcher Lebensdauer ist bei sachgemäßer Behandlung zu rechnen? Wieviel Pferde kann ich durch Anschaffung eines Fordtreckers ersparen? Auf dem als schwer anzusprechenden Boden des Fragestellers wird der Fordson-Schlepper mit dem Zweischarpflug nur für leichtere Pflugarbeit auf den ebenen Stücken verwendbar sein. Für den Antrieb einer Dreschmaschine eignet sich der Fordson-Schlepper nicht, weil die Motordrehzahl infolge Fehlens eines Regulators stark schwankt. Der Betriebsstoffverbrauch ist höher, als der bester deutscher Motorpflüge. Umständlicher als bei deutschen Pflügen ist die Reparatur bei Auslaufen eines Kurbelwellenhauptlagers, weil die Lagerung unmittelbar im Motorgehäuse ohne Verwendung herausnehmbarer Lagerschalen geschieht; auch Schäden am Zündapparat, dessen zahlreiche Magnete am Schwungrad des Motors befestigt sind, lassen sich nicht so einfach beseitigen. Die Ersatzteilbeschaffung machte daher im Rheinland große Schwierigkeiten. Das verwendete Material ist gut, die Tagesleistung bei leichter Saatpflugarbeit und günstigem Bodenzustande etwa sechs Morgen. Die Lebensdauer dürfte kleiner sein, als die guter deutscher Motorpflüge. Erfahrungsgemäß dürfte der Fragesteller bei Anschaffung eines Motorpfluges zwei Pferde ersparen können, da dann drei Gespanne für intensiven Betrieb genügen dürften."

Es wird daher jedem Landwirt, der einen Motorschlepper oder -Pflug zu kaufen gedenkt, zu empfehlen sein, sich die Erfahrungen derartiger Autoritäten zu nutze zu machen.

Landwirtschaftliches.

Pflugkultur oder Fräskultur? In der Schweiz, Belgien, Holland und in Frankreich haben seit Jahren die Fräsmaschinen ausgezeichnete Erfolge erbracht. Sie eignen sich aber nur für viehstarke Betriebe, bei denen auf die Pflege des Dunges großes Gewicht gelegt wird. Ein Verwässern des Dunges, ein Entweichen des Ammoniaks darf nicht stattfinden. Fräskultur und Erhaltung des Dungwertes gehören zusammen und lohnen dann reichlichst. Die Fräsmaschine zerreißt und durchmischt den Boden und krümelt ihn unübertreffbar. Das Wachstum der Bakterien wird so angeregt, daß solcher gefräster Boden bis zu 20mal mehr

Kohlensäure in der Zeiteinheit abgibt als vor solcher Bearbeitung und fünfmal mehr als ein mit Pflug bearbeiteter Boden. Dadurch gehen die Saaten um ca. fünf Tage früher auf, kommen viel rascher zur Entwicklung und Kräftigung. Die wunderbare Krümelstruktur erhält sich weit über ein Jahr, so daß auch zähe Tonböden nach zwei- bis dreijähriger Fräsung den Charakter von Gartenböden annehmen. Fortschrittliche Landwirte werden den Bauplan so einteilen, daß mehrere Male im Jahr gefräst wird, um die Struktur zu verbessern. Die Industrie baut heute schon so leichte Maschinen, daß sie auch schwere Böden im Herbst noch saatfertig machen, wenn für die Pflugkultur der Boden schon zu naß wäre. Für Betriebe bis zu 200 Tagwerken eignet sich die 15pferdige „Bauernfräse", für Großbetriebe die „Gutsfräse" mit 35 Pferdekräften. Die Geldnot macht vielleicht die Einzelanschaffung zu schwierig, aber zwei bis drei Nachbarn können sich gemeinschaftlich eine leisten, da man mit ihr 4—5 Tage früher mit der Arbeit beginnen kann und da auch die leichten Maschinen aus bestem Material hergestellt sind, vertragen sie eine 20stündige Tagesarbeitszeit, so daß die zwei bis drei Nachbarn günstige Zeiteinteilung treffen können und jeder Nutzen und Mehrproduktion erzielt! Auf die Mehrproduktion kommt es heutzutage an, daher Fräskultur, Grünfutter-Konservierung, Siloverfahren und Stickstoffmobilisierung. Sp.

Aufbewahrung von Kohl. Liest man über dieses Thema etwas, so immer nur über Methoden, die für die Stadthausfrau nicht anwendbar sind: Aufbewahrung im Erdeinschlag, Mieten, ausgeräumten Frühbeeten usw. Und trotzdem sind alle diese Verfahren gegenüber dem nachfolgend beschriebenen minderwertig. Es ist das Beste und wird deshalb auch von den Großhändlern, die vielfach Tausende von Zentnern einwintern, angewendet. Hierzu gehört nur ein trockener, kalter Raum, der gelüftet werden kann und nicht einfriert. Ein solches Gelaß wird in den meisten Stadthaushaltungen gefunden, sei es nun ein leerstehendes Kämmerchen, ein Nebengelaß oder der Kellerraum. Da Kohl gegen das Frühjahr immer knapper und teurer wird, wird das nachfolgende Verfahren willkommen sein. Es dürfen nur ganz gesunde, feste Köpfe von weißem, rotem oder Wirsingkohl zur Verwendung kommen. Diese werden sauber geputzt, indem die Außenblätter entfernt, alles Vergilbte und Faulige weggeschnitten wird. Diese Köpfe werden nun folgendermaßen aufgestapelt: Mit dem Strunk nach oben werden Reihen von 5 Köpfen ausgelegt, wobei darauf geachtet wird, daß sie einander nicht berühren. Auf die Lücken wird eine zweite Lage von 4 Köpfen, eine weitere von drei, von zwei gepackt, bis endlich ein letzter Kopf den Abschluß gibt. Wird in dieser Weise fortgefahren, ergibt sich ein mehr oder minder langgestrecktes Lager in der Form eines Giebeldaches, durch welches die Luft von allen Seiten hindurchziehen kann. Das ist das Wesentliche und daher ist es nicht ratsam, dn Stapel breiter und dementsprechend höher zu machen; sobald das geschieht, besteht die Gefahr des Verstopfens und Faulens. Besonders zu Beginn der Lagerung verdunsten die wasserreichen Köpfe viel Wasser, und wenn nicht die Luft das Wasser abfangen kann, schwitzen die Köpfe im Innern des Stapels, d. h. das Wasser schlägt sich auf ihn nieder und das ist der Beginn des Verderbens. Daher muß bei kalter und trockener Witterung möglichst mit Zugluft gelüftet werden. Soll ein übriges geschehen, wird der Stapel auf einem primitiven Lattenrost errichtet, so daß also die Luft auch von unten dazu kann. Wesentlich ist auch die sorgfältige Pflege. Alle acht bis vierzehn Tage wird der Stapel gesichtet und durchgeputzt. Das geschieht am zweckmäßigsten, indem er an einer Schmalseite abgebaut und etwa in ein Meter Entfernung neu errichtet wird. Dabei wird jeder Kopf in die Hand genommen, auf schlechte Stellen untersucht, und diese bis auf das vollkommen gesunde Gewebe herausgeschnitten. Sind Köpfe dabei, die stärkere Mängel zeigen, so werden auch hier die schlechten Stellen entfernt, aber sie selbst zum baldigen Verbrauch ausgeschieden, und sofort aus dem Raum herausgeschafft. Die Haltbarkeit wird begünstigt, wenn es möglich ist, die Köpfe vor dem Aufstapeln im Herbst bei Zugluft und vielleicht auch Sonne in dünner Lage 2—3 Wochen abwelken zu lassen. Nach diesem Verfahren gelingt es, den für den Bedarf eines Haushaltes nötigen Vorrat bis in den Mai zu strecken, ohne daß nennenswerte Verluste entstehen. Wenn solche trotz dieser Behandlung sich einstellen, dann liegt das an der Ernährung beim Garten- oder Landwirt, der aus Eigennutz überdüngt hat. Alle Kohlarten sind besonders empfänglich für stickstoffreiche Düngung, die große Ernten ergibt, aber lockerzelliges wässeriges Gewebe. Deshalb eignen sich kleine, feste Köpfe besser, als die ganz großen. Auch nach nassen Jahren ist die Haltbarkeit schlechter. Gefährlich in der Aufbewahrung ist stets der Kohl von Rieselfeldern. Der beste Kohl ist immer der von einem kleineren Gemüsegärtner. Js.

Viehzucht.

Das westfälische Schwein. Das heutige deutsche Edelschwein ist hervorgegangen aus Reinzuchten des aus England importierten weißen Schweines. Es ist das große Verdienst der deutschen Hochzüchter, ein edles, frühreifes, schnellwüchsiges und mastfähiges Schwein, welches sich durch seine schönen runden Formen auszeichnet, herangezüchtet zu haben. Dabei haben sie es verstanden, ihren hochgezüchteten Tieren eine gute Konstitution und eine genügende Fruchtbarkeit zu erhalten. Der Name „deutsches Edelschwein" ist insofern berechtigt, als unsere deutschen Hochzüchter sich von England vollständig freigemacht und es verstanden haben, ihre Schweine in gleicher Vollkommenheit fortzuzüchten. Das deutsche Edelschwein zeichnet sich durch Frühreife, Schnellwüchsigkeit und große Mastfähigkeit aus. Die ausgewachsenen Tiere erreichen eine beträchtliche Körpergröße; sie masten sich leicht und sind gute Futterverwerter. Die Fruchtbarkeit ist eine gute; die Sauen werfen in der Regel 9 bis 14 Ferkel, bisweilen sogar noch mehr. Wie bereits erwähnt, hat die Veredelung durch Einführung von eng-

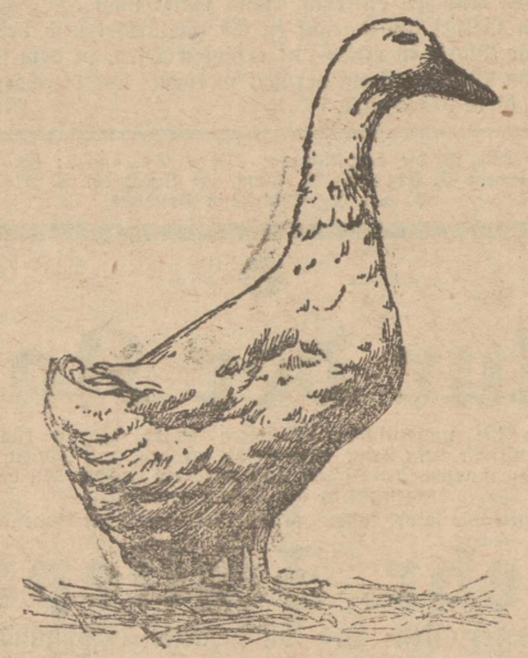


lischem Blute stattgefunden, und zwar haben verschiedene englische Rassen dabei mitgewirkt. Den größten Anteil zur Veredelung des deutschen Landschweines hat jedoch das weiße Yorkshire-Schwein beigetragen. Von diesem ist kaum einer der gegenwärtig bestehenden Landschläge unberührt geblieben. Diese ähneln infolgedessen auch vielfach einander. Unter den veredelten Landschweinen verdient das westfälische Schwein ganz besondere Beachtung. Westfalen genießt hinsichtlich der Schweinezucht schon seit altersher einen guten Ruf, und die westfälischen Schinken sind weltberühmt. Das jetzige westfälische Schwein ist hervorgegangen aus einer Kreuzung des ursprünglichen westfälischen Marschschweines, welches sich durch Genügsamkeit, Widerstandsfähigkeit und einen kräftigen Körperbau auszeichnete, mit weißen englischen Ebern. (Suffolks.) Das Zuchtziel ist: ein Landschwein mit veredelten Formen und mäßig langem, wenig gebogenem Kopf, breiter Stirn, hängenden Ohren, gutem, breitem Rücken, gewölbten Rippen, kräftig entwickelten Schinken und dichter Behaarung, von weißer Farbe und tadelloser Stellung der feinen, aber dennoch kräftigen Beine. Das gegenwärtige westfälische Schwein hat folgende Gestalt: Der Kopf ist, von vorne betrachtet, breit, sonst mäßig lang, die Profillinie wenig eingebogen; die Ohren groß, nach vorn überhängend (Schlappohren), kräftig behaart; der Hals gut mit Muskeln bewachsen, nicht zu kurz; der Rücken breit; Rippen gut gewölbt; Kreuz etwas abfallend; der Schwanz fein; die Beine kräftig, mit straffen Fesseln; die Höhe ist in der Tiefe des Rumpfes gleich; Schinkengegend möglichst breit und vollfleischig; die Haut ist am ganzen Körper mit straffen, weißen, glatten Haaren gut bedeckt, ohne daß letztere auf dem Rücken einen Kamm bilden; die Farbe ist weiß. Der Speck ist fein, gut durchwachsen, die Schinken zart, schmackhaft und fast nur aus zartem Muskelfleisch bestehend. Das westfälische Schwein ist fruchtbar, widerstandsfähig infolge der harten Aufzucht, anspruchslos, aber trotzdem froh- und großwüsig. A. R.

Das Schwermelken bei Kühen. Dieser Übelstand hat verschiedene Ursachen. Erstens gibt es kleine Knötchen in Größe eines Pfefferkorns, welche im Strichkanal, meistens in der Mitte festgewachsen sind und den Durchgang der Milch erschweren. Es sind dies sogenannte Polypen. In der Regel ist nur ein Knötchen in einer Zitze vorhanden, während die andern drei Zitzen normal sind. Ist der Polyp gestielt, so gelingt seine Losreißung und Entfernung beim Melken mitunter bei starkem Langziehen der Zitze. Die sichere Entfernung ist nur durch eine Operation seitens des Arztes möglich. Das Tier wird geworfen, gefesselt, das Knötchen durch einen Schnitt entfernt, die Wunde geheftet, durch Jodoformkollodium bepflastert und die Milch für die ersten 10 Tage durch eine Melkröhre, die sehr sauber gehalten werden muß, entleert. Eine zweite Ursache des Schwermelkens besteht in der Enge der Strichöffnung. Dieselbe ist meist angeboren und in einer oder mehreren Zitzen vorhanden. Das Übel ist durch einen Kreuzschnitt der Öffnung mit einem reinen Federmesser und Einstreichen von Vorsalbe nach jedem Melken leicht zu beheben. Das Tier muß dabei geworfen werden. Das Federmesser wird ½ Zentimeter in die Zitzenöffnung geführt und zum zweiten Mal über Kreuz ebenso. Eine dritte Ursache liegt in der Verdickung des ganzen Kanals der Zitze. Hiergegen hilft nur die täglich dreimalige Einführung einer Darmsaite (Baßgeige) nach jedem Melken, so lang wie die Zitze ist. Durch Aufquellung soll sie den Kanal erweitern. Man kann es wenigstens versuchen, denn garantieren läßt sich nicht für den Erfolg. Außer solcher Darmsaite gibt es auch Quellstifte. Tierarzt **Ehlers**, Soltau i. H.

Geflügelzucht.

Die Peking-Ente. Ohne Übertreibung darf man wohl behaupten, daß die Peking-Ente unter allen Entenrassen die am weitesten verbreitete ist, ein Zeichen, daß ihre wirtschaftlichen Eigenschaften hervorragend sein müssen. Dem ist auch in der Tat so: an Nutzwert wird sie von keiner andern Rasse übertroffen. Im Fleischertrage stehen die Peking obenan. Auch in Geschmack und Feinheit des Fleisches kann man sie voll und ganz den andern Rassen ebenbürtig zur Seite stellen, wenn vielleicht auch in dieser Beziehung die Aylesbury einen Grad höher zu bewerten sind. Das kommt aber nur für ältere Tiere in Betracht, bei jungen, gemästeten Enten wird man in der Güte des Fleisches wohl kaum einen merklichen Unterschied feststellen dürfen. Dazu ist die Peking-Ente äußerst wetterhart und verträgt das rauheste



Klima ohne Nachteile. Ein weiterer Vorteil ist, daß die Jungen gegen Witterungsunbilden von Anfang an hart sind, sich schnell befiedern und infolge ihrer Gefräßigkeit sehr leicht und schnell mästen lassen. Bei guter Mast und angemessener Pflege erreichen sie in einem Alter von 8 bis 10 Wochen ein Gewicht von 4 bis 5 Pfund, ausgewachsene ältere Tiere bringen es nicht selten auf 9 bis 10 Pfund. Auch als Eierlegerin verdient die Peking-Ente hohe Auszeichnung. Bei einigermaßen günstiger Witterung beginnt sie mit dem Legen schon Ende Januar. Die Zahl der Eier schwankt zwischen 80 bis 120, sie weisen ein Gewicht von 70 bis 80 Gramm auf. Als Futtersucherin ist die Peking unübertrefflich und gebraucht bei freiem, ergiebigem Auslauf deswegen nur wenig aus der Hand gefüttert zu werden. Auch als Federlieferantin wird sie hoch eingeschätzt. Die reichlichen weißen Federn und Daunen stehen an Güte den Gänsefedern nicht nach. Wegen all dieser hervorragenden Eigenschaften ist die Peking-Ente ganz besonders für Massenaufzucht die geeignetste Entenrasse. Aber auch im Kleinbetriebe treten ihre Nutzwerte in hohem Grade in Erscheinung, so daß jedem Entenliebhaber und Entenzüchter die Peking-Ente nur empfohlen werden kann. Auch zur Kreuzung mit unserer gewöhnlichen Landente eignet sie sich vorzüglich. Sch.

Herbstliche Erkältungskrankheiten bei Hühnern. Es ist eine allgemein verbreitete Meinung, daß es einen gutartigen und einen bösartigen Pips gibt, wovon der letztere als eine Vorstufe der Diphtherie betrachtet wird. Wie der wirkliche Zusammenhang ist, erscheint immer noch nicht ganz geklärt. Tatsache ist aber jedenfalls, daß die Vorbeugungsmaßregeln, die man gegenüber der einen Krankheit anwendet, auch für die andere von Wert sind. Die ersten Anzeichen sind bekanntlich Ausfluß aus den Nasenlöchern, Niesen, Tränen der Augen, Atmen mit offenem Schnabel usw. Das unterscheidende Merkmal tritt bald ein, indem bei der Diphtherie eine gelbliche Masse in der Rachen- und Mundhöhle sich entwickelt, die einen für sie bezeichnenden widerlichen Geruch hat. Tritt diese Erscheinung auf, so ist bestimmt mit Diphtherie zu rechnen. Die Sterblichkeit bei der letzteren ist selbst bei raschem Eingreifen meist über 50 v. H. Hingegen entfallen auf den ansteckenden Schleimhautkatarrh (Pips oder Roup) vielleicht 10 v. H. Todesfälle, meist, indem später Lungenentzündung hinzutritt. Die Vorbeugung ist nicht nur wichtiger als die Behandlung, sondern eigentlich das einzige, was Erfolg verspricht. Das Hauptmittel, das allgemein beachtet werden sollte, ist folgendes: Man halte alle von auswärts auf den Hof kommenden Tiere drei Wochen lang für sich, also auch die eigenen, die draußen gewesen sind, sei es, daß sie auf einer Schau waren oder zur Ansicht gesandt worden sind. Tritt eine derartige Erkrankung ein, so verfahre man sofort nach folgenden Grundsätzen: 1. Man entferne jedes erkrankte Tier gleich und setze es allein. 2. Man achte auf das geringste Anzeichen einer neuen Erkrankung und greife unverzüglich ein. 3. Die Ställe müssen sofort ausgeweißt werden, dazu genügt dünne Kalkmilch, der auf je 5 Liter eine Handvoll Alaun zugesetzt wird. 4. Trink- und Futtergefäße müssen täglich bzw. nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser ausgewaschen werden. 5. Man gehe nie mit den gleichen Schuhen aus einem Stall und Auslauf mit erkrankten Tieren in einen andern; mindestens wische man sie vorher mit einem Tuche ab, das in starke Kalkmilch getaucht wurde. 6. Man verbrenne jedes gefallene Stück Geflügel. 7. Man führe diese Maßnahme durch, bis jede Spur der Krankheit erloschen ist. A. Wulf.

Fischerei und Teichwirtschaft.

Wassertrübung nach dem Regen hat für die Fische die Bedeutung, daß die im Wasser fein verteilten Erdteilchen, die die Trübung hervorbringen, von den Fischen willkürlich oder unwillkürlich verschlungen werden und so für sie magen- und darmreinigend wirken. Man kann auch vor jeder Fütterung die Trübung künstlich herbeiführen. In einem Behälter wird nahrhafte, süße Erde mit reinem Wasser zu einem Brei gemischt und vor jeder Fütterung in solcher Menge ins Fischwasser eingetragen, daß dieses wie nach einem Regen getrübt erscheint. In Teichen trägt man den Brei aus schwarzer Erde oder Lehm mit Wasser in das Teichzuflußwasser. In den Bruttrögen wird das Gemisch ebenfalls mit dem Zuflußwasser gegeben. Schwab.

Obst- und Gartenbau.

Eine wunderschöne Spalierform. Sie eignet sich vornehmlich zur Bekleidung frei in den Garten gestellter Gerüste und für Äpfel- und Birnensorten. Zur Heranzucht dieser Form sei folgendes bemerkt: Das erste Zweigpaar (Etage) setzt bei 40 Zentimeter über dem Erdboden an und von ihm aus bis zu jeder weiteren Etage sind weiterhin



40 Zentimeter Abstand genau innezuhalten, soll dieses Spalier im Alter gut aussehen. Man erzielt die Etagen dadurch am besten, daß der aufstrebende Trieb in etwa 45 Zentimeter Höhe bzw. Abstand von der letzten Etage im Frühjahr abgeschnitten wird. Es bilden sich drei Austriebe, meistenteils sogar mehr, doch werden nur 3 gebraucht, und zwar die 3 stärksten, in den meisten Fällen die drei zu oberst stehenden. Bei der Auswahl dieser 3 achte man aber auch darauf, daß sie für den Verwendungszweck günstig stehen, daß sie also leicht in ihrer neuen Lage befestigt werden können. Wenn nicht besondere Umstände vorliegen, wird der oberste, meist auch stärkste Trieb, als Stammverlängerer senkrecht angebunden, die beiden nächsten je einer wagerecht zur Rechten und zur Linken. Die sonst etwa noch vorhandenen werden ausgebrochen, doch geschehe das nicht, bevor man nicht mit den ersten drei fertig ist, damit Ersatz vorhanden ist für den Fall, daß einer der ersten drei beschädigt wird. Js.

Etwas von der Heizkunst.

Das Heizen ist eine Kunst,

aber eine leicht erlernbare. Dennoch wird diese Kunst unglaublich vernachlässigt und viele tausend Zentner von Brennstoff gehen durch unrichtiges Heizen zwecklos verloren. Darum ist es vielleicht ganz angebracht, die „Kunst" des richtigen Heizens ein wenig zu erläutern und auf manche Fehler der üblichen Heizmethoden hinzuweisen. Der erste Fehler, der gemacht wird, entsteht schon beim Anheizen. Fast allgemein geschieht das in der Weise, daß man aus Holzstückchen, Papier, Kohlenanzündern eine Art Scheiterhaufen bildet und die Kohlen darauf schichtet. Die Folge davon ist, daß die unteren Kohlen längst verglüht sind, wenn die oberen noch in hellen Flammen stehen oder vielleicht noch gar nicht recht angebrannt sind. Da der Luftzug im Ofen nach hinten geht, so muß die Anheizung nicht unterhalb der Kohlen, sondern vor diesen, also ganz vorn, geschehen. Dadurch wird erzielt, daß alle Kohlen zu gleicher Zeit zu brennen und zu glühen anfangen, zur richtigen Zeit die Tür geschlossen werden kann, also eine gleichmäßige Hitze erzielt wird. Man braucht dann viel weniger Kohlen einzulegen, um den gleichen Heizeffekt zu erzielen. Viel zu sehr vernachlässigt wird die Bedeutung der Luft im Zimmer. Zwar hat man in der Schule gelernt, daß Sauerstoff den Verbrennungsprozeß befördert, also die Temperatur erhöht, aber man denkt nicht daran, dem Ofenfeuer möglichst sauerstoffreiche Luft zuzuführen. Dazu bedarf es keiner Sauerstoffapparate, sondern nur der Erkenntnis, daß die reinere Luft auch die an Sauerstoff reichere ist. Darum wird es in einem gut gelüfteten Zimmer viel eher warm, als in einer Stube, deren Fenster und Türen immer ängstlich verschlossen werden, damit ja die Kälte nicht hereinkomme. Also: während des Anheizens die Fenster aufmachen, wenn möglich auch die Türen, und einige Zeit gut durchlüften lassen. Dann kommt reine, sauerstoffreichere Luft in den Ofen und befördert den Verbrennungsprozeß und erhöht die Temperatur, also der Ofen wird viel rascher heiß. Um diesen Erfolg zu erzielen, braucht man nicht so viel Kohlen einzulegen, wie dies allgemein geschieht. Man nimmt meistens viel zu viel. Wenn man die richtige Art des Heizens einmal heraus hat, dann kann man mit geringerem Quantum schon eine warme behagliche Stube bekommen. Es muß nur, was wiederholt werden soll, darauf geachtet werden, daß alle Kohlen zu gleicher Zeit ins Glühen kommen. Sehr wichtig ist es, den Ofen nicht ganz erkalten zu lassen. Es dauert dann länger, bis er wieder warm wird, und man hat am Morgen ein kaltes Zimmer. Nimmt man am Abend einige Kohlen, wickelt sie in Zeitungspapier und steckt sie in die Glut, dann genügen sie, um den Ofen bis zum Morgen temperiert zu halten und sparen außerdem an Holz und an Anzündern; die verbleibende Glut genügt, um mit Hilfe eines kleinen Stückchens Anzünder oder weniger Späne ein helles Feuer zu entfachen. Noch ein Wort über die Asche. Manche Hausfrauen meinen es besonders gut zu machen, wenn sie jeden Tag sorgfältig die Asche aus dem Ofen räumen, damit dieser ja nur recht gut „ziehe". Das ist aber verkehrt. Wenn der Ofen recht gut zieht, dann zieht auch die Wärme zum größten Teil zum Schornstein hinaus und für das Zimmer bleibt wenig übrig. Außerdem bleibt in der Aschenglut sehr viel Hitze, die einfach durch das Wegschütten verlorengeht. Man kann die Asche ruhig einige Tage im Ofen lassen. Sie bildet einen schützenden Mantel für die Kohlenglut und hilft tüchtig Heizmaterial sparen. Während man auf dem Lande alle möglichen Heizstoffe zur Verfügung hat, kommen in der Stadt doch nur Kohlen, vielfach Briketts, in Betracht. Es ist nicht unwichtig, darauf hinzuweisen, daß die besten auch die billigsten sind. Die eigene Erfahrung lehrt da bald das Gute vom Schlechten zu unterscheiden. Kleine Papierkugeln, lose zusammengedrückt und zwischen die Kohlen gesteckt, doch so, daß der Zug nicht gehindert wird, erhöhen die Schnelligkeit der Verbrennung und bringen den Ofen rasch zum Erhitzen. Ein gut und richtig behandelter Ofen lohnt die Sorgfalt. Er bleibt ständig warm und behält seine Wärme auch bei verringerter Zufuhr von Heizstoff. Man darf ruhig behaupten, daß bei sachgemäßem Heizen fast die Hälfte an Heizmaterial gespart werden kann.

Für Haus und Herd.

Geröstete Schweinsfüße. Die Füße von möglichst jungen Schweinen werden, nachdem sie sorgfältig gereinigt und über Spiritus gesengt wurden, der Länge nach gespalten, darauf mit Bindfaden wieder zusammengebunden und in Fleischbrühe, die man durch Auflösen von Knorr-Bouillonwürfeln schnell bereitet hat, mit Sellerie, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Schalotten, etwas Thymian und einem Lorbeerblatt, sowie Gewürzkörnern und einer Paprikaschote weich gekocht. Nachdem die Schweinsfüße in der Brühe abgekühlt sind, werden sie aus der Brühe genommen und die losgekochten Knochen entfernt. Nun wälzt man die Schweinsfüße in Gelbei und darauf in Semmelbröse1 und bringt sie auf eine Platte in einen gut erhitzten Ofen, in dem sie fünf bis zehn Minuten lang geröstet werden. Die durchgegossene Brühe dient als Tunke. M. Tr.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Karl Bendisch; für Inserate und Reklamen: E. Przygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann G. m. b. H.; sämtliche in Bromberg.